

# TORTA AOS TRÊS QUEIJOS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:3 xícaras de chá de farinha de trigo  
1 colher de sopa de fermento em pó  
100g de margarina em temperatura ambiente  
cerca de 1 copo de leite  
2 gemas  
sal

### RECHEIO:

Recheio:100g de bacon picado  
1 cebola grande picada  
3 dentes de alho amassados  
300g de queijo prato picado fino  
200g de mussarela picada fino  
100g de queijo parmesão ralado  
1 lata de creme de leite, com o soro  
1/2 colher de café de pimenta-do-reino branca  
50 g de margarina gelada  
4 ovos  
sal

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Peneire a farinha e o fermento.  
Faça um buraco no meio e coloque a margarina e o sal.  
Misture com um garfo, acrescente as gemas e o leite, amasse, abra e forre a forma.

### RECHEIO:

Recheio: Frite o bacon.  
Retire os torresminhos e metade da gordura.

Na gordura que sobrou na frigideira, frite a cebola e o alho, escorra e coloque em uma tigela.

Junte os demais ingredientes do recheio, menos a margarina.

Recheie a torta e acrescente pedacinhos de margarina gelada.

Asse em forno quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49354-torta-aos-tres-queijos.html>